

Pečené srnčí steaky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

342 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-srn-ci-steaky>

Příprava

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme rozetřeným česnekem. Olej a vodu dáme do zapékací mísy, přidáme maso, přikryjeme víkem a pečeme 60-70 minut za občasného podlévání a otáčení do měkka, v předehřáté troubě na 150 °C. Když je maso měkké, sundáme víko a necháme 10-20 minut péct, dokud není červené. Maso dáme na talíř, vypečenou šťávu smícháme s rajčatovým protlakem a podáváme.

Ingredience

- 4 plátky srnčích steaků
- sůl
- pepř
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 150 ml vody
- 6 stroužků česneku

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod